

# TÖRTÉNELMI SZEMLE

A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA BÖLCSESZETTUDOMÁNYI KUTATÓKÖZPONT  
TÖRTÉNETTUDOMÁNYI INTÉZETÉNEK FOLYÓIRATA

2018 | 1.  
LX. ÉVFOLYAM | SZÁM

---

Gálfi Emőke  
Gyulafehérvár falakon kívüli főtere

---

Rüsz-Fogarasi Enikő  
Kolozsvár számadásai a fejedelemség korában

---

Priszlinger Zoltán  
Wesselényi Miklós szembaja és vaksága

---

Hantos-Varga Márta  
Marxista együttműködés-javaslatok  
és azok katolikus recepciója 1937-ben

---

Andreas Schmidt-Schweizer  
A magyar menekültek fogadtatása és integrációja  
a Német Szövetségi Köztársaságban  
(1956 ősztől 1957 tavaszáig)

---

# **TARTALOMJEGYZÉK**

---

## **LX. évfolyam, 2018. 1. szám**

### **TANULMÁNYOK**

<b>Gálfi Emőke</b> • Gyulafehérvár falakon kívüli főtere és a városvezető réteg a 16. század végén	3
<b>Rüsz-Fogarasi Enikő</b> • Kolozsvár számadásai és a kolozsvári városgazdálkodás a fejedelemség korában	17
<b>Priszlinger Zoltán</b> • Egy betegség hétköznapijai. Wesselényi Miklós szembaja és vaksága naplóbejegyzései tükrében	35
<b>Hantos-Varga Márta</b> • Mérgezett gyógyszer? Marxista együttműködés-javaslatok és azok katolikus recepciója 1937-ben	69

### **MŰHELY**

<b>Barabás Gábor</b> • Pápai káplánok a 13. századi Magyarországon. Szentszéki megbízások és helyi karriererek	97
<b>Horváth Gyula Csaba</b> • A báni méltóság és viselői a 18. században	119
<b>Füreder Balázs</b> • A Balassa család konyhája és konyhai eszközei a kora újkortól a 19. század közepéig	129
<b>Andreas Schmidt Schweizer</b> • „Kiemelt bánásmód.” A magyar menekültek fogadtatása és integrációja a Német Szövetségi Köztársaságban (1956 ősztől 1957 tavaszáig)	137

### **MÉRLEG**

<b>Fedeles Tamás</b> • Fegyverek, seregek, háborúk. Kézikönyv a középkori magyar hadtörténetről	153
---	-----

### **MEGEMLÉKEZÉS**

<b>Gyáni Gábor</b> • Szabó Dániel (1946–2017)	165
---	-----

# BALASSA CSALÁD KONYHÁJA ÉS KONYHAI ESZKÖZEI A KORA ÚJKORTÓL A 19. SZÁZAD KÖZEPÉIG

FÜREDER BALÁZS

Documents related to alimentary history can be divided into three major groups with regard to the Balassa family. The first contains account books and the purchasing lists. The second group is constituted by the inventories, and the third by those family letters that concern gastronomical issues. Seventeenth and eighteenth century sources mainly deal with the equipment of the kitchen, and occasionally with its arrangement. Nineteenth century documents clearly attest that the medieval open range had definitively disappeared from the family kitchens by the middle of the century.

Keywords: Balassa Family; Kitchen; Gastronomy; Alimentary History; Early Modern

Era

„Az udvarnál van a konyhában egy simpla ajtó minden Szükséges vasalással ellátva 1. Konyhában van egy Tüzipad, alúl egy Kenyér sütő Kemencze, ablak vas rostélokkal mindenestül 1”<sup>1</sup> – a korabeli konyhát hasonló módon leíró forrás a 17. századból jelenlegi ismereteink szerint nem maradt fenn a Balassák levéltárában. Más levéltári anyagok szerint a nagyobb uradalmakban több konyhát is találunk. Egyrészt külön konyhák tartoztak a várakhoz, kastélyokhoz, udvarházakhoz, másrészt előfordulhatott, hogy a majorságoknak is volt külön konyhája. A kastélyokban leggyakrabban két konyhát rendeztek be, ezek közül az egyiket „öreg”, vagyis nagy konyhának nevezték, a másikat pedig többnyire kis konyhának.<sup>2</sup>

A vizsgált korszak konyháiban szinte ugyanazokat a tárgyakat lehetett megtalálni, mint a mai konyhákban. Magának a konyhának a kialakítása, berendezése is hasonló volt, a különbség „csak” annyi, hogy az eltelt időszak alatt az akkori eszközök egy részét továbbfejlesztették vagy újakat találtak ki.

A konyhát a konyhamester igazgatta. Radvánszky Béla szerint általában a legjobban főző és legügyesebb szakácsot nevezték ki erre a posztra.<sup>3</sup> Újabb kutatások azonban ezt cáfolják, eszerint egy tekintélyesebb familiáris kapta ezt a pozíciót.<sup>4</sup> Ebből adódóan a konyhamester nem volt szakács, és nem foglalkozott a főzéssel. Feladatai közé az asztali rendtartás, a konyhán felhasznált élelmiszerek számontartása, az eszközök épségére és

*Füreder Balázs, PhD, főiskolai docens, Kodolányi János Főiskola. Ezúton szeretnének köszönetet mondani Benda Borbálának a kutatásaimhoz nyújtott segítségéért.*

<sup>1</sup> Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára (= MNL OL) Balassa család iratai, Kékkői uradalom. P 1769 22. cs. 48. tétel.

<sup>2</sup> Benda Borbála: „Szakácsot olyat fogadtam”. A konyha személyzete a 17. századi magyar főúri udvarokban. *Történelmi Szemle* 47 (2005) 18–19.

<sup>3</sup> Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században*. I–III. Bp., 1879–1896. (Reprint: 1986.) I. 181.

<sup>4</sup> Benda: Szakácsot olyat fogadtam, 20.

elmosására való odafigyelés, a húsok szortírozása, a rend és tisztaság felügyelete stb. tartozott.<sup>5</sup> A konyhamester mellett a konyhákban feltűnt a konyhasáfár is a 17. században. A konyhasáfár feladatának az udvar ellátásához szükséges élelmiszerek beszerzését, felügyelését és kiadását tekinthetjük. Ő vásárolta meg a drága fűszereket, édességeket, amelyeket az uradalmakban nem tudtak előállítani. Az ételek elkészítését a szakácsok végezték. Nagyobb konyhákban vezetésüket a főszakácsra bízták, és mellette több mesterszakácsot és szakácslegényt is alkalmaztak.<sup>6</sup>

Az „átlagos” szakácsok származásáról, illetve nevéről viszonylag keveset lehet tudni, a királyi szakácsok esetében azonban már más a helyzet. Ők általában a Somogy megyei Kis-, Nagy-, vagy Külsőszakácsiból kerültek az udvarhoz.<sup>7</sup> Hunyadi Mátyásnál szolgált Veres György, Orros Péter és Orros Miklós,<sup>8</sup> II. Ulászlónál Gede Mihály és Gondos János,<sup>9</sup> míg Tolvay István és Bereki Mihály II. Lajos szakácsa volt.<sup>10</sup> A nemesi udvarokban szolgáló mesterek származása kevésbé beazonosítható, de közülük név szerint ismerjük például Báthory Gábor Tamás nevű szakácsát<sup>11</sup> vagy a Báthory István lengyel király udvarában tevékenykedő magyar mestereket (István, János, Tamás, Sebestyén, Szöllősy András, Nagyszilágyi Mihály).<sup>12</sup> Csáky Kata 1777. június 26-án férjének, Bethlen Miklósnak írt leveléből pedig kiderül, hogy a szolgálatában állt szakácsok mind megbetegedtek, kiváltképp Márton szakács.<sup>13</sup>

A Balassáknál a szakácsok vezetőkéve és származása ismeretlen, azonban néhány szakácsmester keresztnéve fennmaradt. Vágbesztercén 1721-ben dolgozott György mester és Orbán mester, Kékkőn pedig 1722–1726-ban találkozhatunk György mesterrel és 1725–1726 között Mihály mesterrel, aki elképzelhető, hogy azonos az 1722-ben és 1723-ban a konyhán feltűnő brezmiczei kuktával.<sup>14</sup>

## A felhasznált levéltári források

Az évek alatt megvizsgált és a Balassákhoz köthető levéltári anyag többsége egyáltalán nem foglalkozik a gasztronómiával. A táplálkozástörténet szempontjából hasznos források száma sajnos érthető okok miatt elenyésző a családnál.

<sup>5</sup> Koltai András: *Magyar udvari rendtartás. Utasítások és rendeletek 1617–1708.* Bp., 2001. 35., 189–209.; Benda: Szakácsot olyat fogadtam, 19–20.

<sup>6</sup> Benda: Szakácsot olyat fogadtam, 24–25., 28.

<sup>7</sup> A somogyi Nagy- vagy Királyszeresztői szakácsok nemzetségeinek ősi központja (a másik a szintén Somogyban található Kölked volt), 1480-ra mezővárossá emelkedik. A településen a században már 72 szakács családot sorolnak fel a források. Zolnay László: *Ünnep és hétköznapi a középkori Budán.* Bp., 1975. 146.

<sup>8</sup> Csánki Dezső: I. Mátyás udvara. *Századok* 17 (1883) 541.

<sup>9</sup> Főgel József: II. Ulászló udvartartása 1490–1516. Bp., 1913. 137.

<sup>10</sup> Főgel József: II. Lajos udvara 1516–1526. Bp., 1917. 125.

<sup>11</sup> Jenei-Tóth Annamária: Báthory Gábor udvara 1612-ben Kolozsvárott (Városi számadások alapján). In: *A Báthoriak kora. (A Báthoriak és Európa).* Főszerk. Dám László. Nyírbátor, 2008. 146.

<sup>12</sup> Benda: Szakácsot olyat fogadtam, 40.

<sup>13</sup> Papp Klára: „Minden örömöm elegyes volt bánattal”. Csáky Kata levelezése. Debrecen, 2006. 139.

<sup>14</sup> MNL OL P 1769 29. cs. 1721–1723., 1725–1726.; Balassa cs. Vágbesztercei uradalom. P 1770 4. cs. 1721–1739.

A gasztronómatörténet kutatóinak hasznos információkat tartalmazó iratokat három nagyobb csoportra oszthatjuk. Az elsőbe tartoznak a mindennapi kiadásokat, bevételeket feltüntető számadáskönyvek vagy az egyszerű vásárlási listák. Ezekből megismerhetjük a konyhára kerülő nyersanyagokat (néha eszközöket) vagy a birtokon megtermelt, esetleg beszolgáltatott terményeket, amelyekből láthatjuk, hogy ténylegesen miből vagy mivel főztek a szakácsok. Ezt követik a különböző leltárak, amelyek többsége az étkezőtermekben található és az étkezést elősegítő tárgyak (poharak, tányérok, evőeszközök) összeírására fókuszál, és csak nagyon ritkán tér ki jelen tanulmány legfontosabb kérdésére, a konyhákra. A harmadik nagyobb csoportba a gasztronómiához is köthető családi leveleket sorolhatjuk. Ezek egy része a családtól ellopott tárgyakat (a 18. században ezüst evőeszközök, tálak, a 19. század elején többek közt egy tea- és egy kávéfőző) említi, esetleg egy utazás alatt elfogyasztott ételekről tudósít vagy például az egészségügyi okokból ivott gyógyvíz jótékony hatását ecseteli.

A tanulmányban felhasznált 17. századi források egyike 1657-ben Budentin várában íródott. Három keltezetlen, de közülük kettőről feltételezhetjük, hogy Kékkőn, a családi ősi nógrádi birtokán jegyezték le. A 18. századból a vágbesztercei uradalom 1721-es számadáskönyve, a kékkői uradalom 1722., 1723., 1724., 1725., 1726. évi számadáskönyvei, valamint a kékkői uradalom 1724. április 17-ei és október 14-ei vásárlási listája alapján vizsgálhatjuk a konyhára újonnan kerülő eszközöket. Az 1787-es vágbesztercei [Trencsén megye], az 1791., 1792., 1796., 1797. kékkői (a legutolsó talán balassagyarmati), valamint a század végéről egy Zsigmondházán [Orlové, Trencsén megye] és egy Balassagyarmaton felvett, továbbá egy keltezés nélküli konyhai inventárium pedig a családnál már meglévő tárgyakat ismerteti. A 19. századi források közül kettő Kékkőről (1801, 1860), kettő Balassagyarmatról (1839, 1840) származik, egynek nem ismerjük a keletkezési helyét és idejét.

## Konyhai eszközök a családnál

Az első, számunkra használható Balassa-leltárak valójában csak házasság útján kerültek a családi levéltárba. A Trencsén vármegyében található Budentin vára eredetileg a Szunyogok ősi birtoka volt; amikor II. Balassa Bálint nőül vette az özvegy Szunyog Katát, a vár vagyona Bálintra szállt.<sup>15</sup> Az 1642-es, 1646-os és az 1650-es összeírásban nem térnek ki külön a konyhában található eszközökre, viszont a hét évvel későbbi (1657. május 12-i) már ismertet néhány tárgyat: 1 darab „Fűszerszámnak való fiókos öreg láda”, 2 darab „Sáfrányos ládácska”, amelyből az egyik üres, „Konyhára való vaspóly” 2 darab és „Fűszerszámnak való üres láda” 3 darab. A fűszerek jelentős szerepet töltöttek be a korabeli étkezésben. Összesen 6 darab, fűszer tárolására alkalmas ládát vettek számba, és kettőn azt is feltüntették, hogy konkrétan milyen ízesítőt tartottak benne.<sup>16</sup>

<sup>15</sup> MNL OL Balassa cs. Az OL által rendezett birtokjogi iratok. P 1815 14. cs. 22. tétel.

<sup>16</sup> Füreder Balázs: A Balassa család étkezőasztalain használt eszközök a XVII. században. In: *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlémények*. Főszerk. Ujváry Gábor. Bp., 2007. 133–134.

A korabeli „nagy” konyhákban a fűszerekkel külön személy foglalkozott. Hippolit érsek<sup>17</sup> udvarában külön fűszerkészítő működött egy segéddel, de Bethlen Gábor konyháján is alkalmaztak egy „borsolót”.<sup>18</sup> A sáfrányt, amelyet a Balassáknál is külön sáfrányosládákban tároltak, nagyon szerették hazánkban. (Az egész országban termesztették, de különösen nagy becsben tartották a Felvidéken.)<sup>19</sup> Erről tanúskodnak a kora újkori szakácskönyvek receptjei<sup>20</sup> vagy az ismert, késő középkori forrásokban szereplő leírások. Ismeretes például, hogy egy ízben II. Ulászló – akiről tudott, hogy imádta a magyaros ízeket – sáfára, Korlátkövi Osvát 50 forintnyi sáfrányt vásárolt, és egy hónap sem telt el, már újra 60 forintért kellett vennie a királyi konyha számára a futaki vásáron.<sup>21</sup> A sáfrány külön tárolásának azonban egyszerű és praktikus okai is lehettek, azon kívül, hogy drága és értékes fűszernek tartották. Mégpedig az, hogy elválasztva egymástól a fűszereket azok eredeti illatát, ízét és színét jobban meg lehetett őrizni. A sáfrányt nem csak a konyhán használták. A régi orvosi receptek tömérdek betegség, nyavalya ellen ajánlják alkalmazását – Pistalotius szerint kutyatejjel keverve a legjobb orvosság a pestis ellen.<sup>22</sup> Bél Mátyás is az orvosi kertben termesztett növények közé sorolja a 18. században.<sup>23</sup> Az orvostudomány napjainkban a sáfrány görcsoldó, izgató, hurutcsillapító és szemgyógyító hatását ismeri.<sup>24</sup>

A fentebb említett, 1657. május 12-i összeírásban a konyhaeszközök főleg a „Fölső tárház”-ban, a „Szakácsok kezénél”, valamint „Az öregasszonynál” voltak. A fölső tárházban 2 darab pléhlemezt, 1 darab vaskanalat és 10 darab „Konyhára való, aprólékos, ó réz eszköz”-t<sup>25</sup> írtak össze. A szakácsoknál is megtalálható 3 darab pléhlemez, 8 darab serpenyő, amiből kettőre felhívják a figyelmünket, hogy sült alá való és az egyik rézből,<sup>26</sup> a

<sup>17</sup> Estei Hippolit (Ferrara, 1479. nov. 2. – ? 1520. szept. 2.) esztergomi érsek, majd 1493-tól bíboros. Beatrix királyné unokaöccse.

<sup>18</sup> Radvánszky: *Magyar családélet*, I., 181. A borsoló pontos munkakörét nehéz meghatározni, azonban annyi valószínű, hogy az ételek ízesítésével, fűszerezésével függött össze. A borsolónak jelen kellett lennie a főzés és az étkezés ideje alatt is, de nem található arra utalás, hogy bármi köze lett volna magához a főzéshez. Jelenléte a konyhában felügyeleti jellegű volt, méghozzá a fűszerekre kellett vigyáznia, így a fűszerezést csak a főszakács néhány mesterszakáccsal együtt végezhetette, méghozzá a borsoló ellenőrzése mellett. Benda Borbála: *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban*. Szombathely, 2014. 72.

<sup>19</sup> Takáts Sándor: *Rajzok a török világból*. I–III. Bp., 1917. III. 405–406.

<sup>20</sup> Lásd Radvánszky Béla: *Régi magyar szakácskönyvek*. Bp., 1893.; Radvánszky: *Magyar családélet*, III. 37–50.; Kovács József: Szentbenedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből. *Magyar Nyelv* 55 (1959) 135–143.; Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból. Közvetteszi Lakó Elemér. Bukarest, 1983.; *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv*. Szerk. Király Erzsébet. Bp., 1981.

<sup>21</sup> Fögel: *II. Ulászló*, 136–137.

<sup>22</sup> Takáts: *Rajzok a török világból*, III. 410.

<sup>23</sup> Bél Mátyás: *Magyarország népének élete 1730 táján*. S. a. r. és a bevezető tanulmányt írta Wellmann Imre. Bp., 1984. 271.

<sup>24</sup> Ráptó Jenő – Romváry Vilmos: *Gyógyító növények*. Bp., 1983. 324.

<sup>25</sup> A tárgyak sajnos ismeretlenek számunkra.

<sup>26</sup> A vörösréz tárgyak használatára különösen oda kellett figyelniük a szakácsoknak a mérgezések elkerülése végett, hasonlóan a sárgarézből és az ónból készült eszközökre is. Az előbbieknél vigyázniuk kellett, nehogy ecettel vagy borral készült ételek maradjanak bennük, míg az utóbbi kettőnél a gyümölcsös fogásokat nem volt szabad huzamosabb ideig ezekben tárolni. Kisbán Eszter: *Konyháról bennfentesen*. Vál-

másik vasból készült. A kanalak száma itt 3, anyaguk szintén vas. Az ételek választékos elkészítéséhez használt fazekak száma 17 darab, ezek mellett az irat megemlíti még: „Egy ó, rézpinnáta”-t,<sup>27</sup> 2 darab vasnyársat, 4 darab vágókést, 2 darab vasrostélyt és 1 darab bárdot.

A korban igen népszerűek voltak a sütemények is. Az összeírásban 12 darab fánk-forma és 1 darab fánknak való tölcser található, amivel minden valószínűség szerint tojófánkot<sup>28</sup> készítettek. A fánkok mellett a konyhában tortákat is sütöttek, erről tanúskodik a 3 darab tortának való szögletes rézforma.<sup>29</sup>

Az előzőleg említett eszközökön kívül találhatunk még a konyhán 2 darab teknőt, 1 darab reszelőt, 1 darab mozsarat törővel és 1 darab szítóvasat. Ezen használati eszközök rézből vagy vasból készültek. Az „öregasszonynál” volt egy régi és egy nagy fazék, az utóbbi azonban „Radolyán”<sup>30</sup> maradt.”<sup>31</sup> Az 1657-es összeírás minden konyhai tárgyát figyelembe véve megállapíthatjuk, hogy több száz emberre ugyan nem lehetett főzni ennyi eszközzel, de körülbelül 20-30 fő részére elegendő étkezéseket lehetett tartani.

Az 1677-es, az 1684-es és az egyik évszám nélküli, 17. századi inventáriumban nem térnek ki a konyhai felszerelésekre. Másik három 17. századi összeírásban azonban már találhatunk használható feljegyzéseket. Az elsőben 1 sóőrölt, a sáfárnál 10 hordót, 2 jókora ládát, 1 mázsáló fát, 2 táblás asztalt, 1 borégető fazekat és 2 nagy nyársat említenek.<sup>32</sup> Ez nem meglepő. A sáfár feladata volt a konyhában szükséges élelmiszerek beszerzése, ő vezette a konyha kiadásairól a számadásokat és naponta kezébe adta a konyhamesternek a főzéshez szükséges anyagokat.<sup>33</sup> Az mindenesetre szokatlan, hogy a nyársakat nem a konyhán őrizték. Balassa Ádám kékkői szobáiban a következőket figyelhetjük meg: a középső szobában „Két tábori katlanka, akik kávénak való”, a báróné szobájában 2 nagy cserépfazék, 1 serpenyőcske és 1 üres hordócska volt (a leírás idején feltehetőleg nem

tozó konyhaberendezés Délkelet-Közép-Európában a 19. század elején. In: *Ház és Ember. A Szabadtéri Néprajzi Múzeum Évkönyve*. Szerk. Cseri Miklós – Bereczki Ibolya. Szentendre, 2011. 11.

<sup>27</sup> A pinnáta egy speciális, fedővel rendelkező fazék, amelyet a kukta ősenek tekinthetünk. Főleg pástétomok és sült tészták készítésére használták. A főzőeszközök gyakoriságában – a magyar főúri leltárakban – a fazék és serpenyő után következett a 17. században. Benda: *Étkezési szokások*, 49.; Szántó András: *Eleink ételei*. Bp., 1986. 141.

<sup>28</sup> A sütemény bizonyíthatóan több száz éve jelen van a magyar konyhakultúrában. Napjainkban sajnos – a globalizációnak köszönhetően – hazánkban a tojófánkot, tolófánkot egyre gyakrabban „churros”-nak említik az internetes oldalak, a szakács- és cukrászkönyvek, és mint spanyol finomságot ajánlják a háziasszonyok figyelmébe. Füreder Balázs: A tojófánktól a kitolófánkig. *Cukrász Mester* 13 (2001) 4. sz. 5–6.; Uő: A tojófánk története a XVIII. században. *Cukrász Mester* 13 (2001) 9. sz. 12.; Uő: Balassa Ágnes szakácskönyvében található desszertek bemutatása és elemzése. *Studia Caroliensia* 11 (2010) 3–4. sz. 121–125.

<sup>29</sup> Füreder: *A Balassa család étkezőasztalain*, 134–136. A korabeli tortákról lásd bővebben Füreder Balázs: Torták. In: uő: *A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése*. Debrecen, 2009. [PhD-disszertáció] 100–102.

<sup>30</sup> Vályi András szerint „Radolya Tót falu Trentsén Vármegyében, földes Ura Gróf Szűnyog Uraság, lakosai katolikusok”. Napjainkban Radola község Szlovákiában, a Zsolnai kerületben, a Kiszucaújhelyi járásban. <http://hu.wikipedia.org/wiki/Radola>. (Legutóbbi megtekintés: 2017. november 15.)

<sup>31</sup> Füreder: *A Balassa család étkezőasztalain*, 136.

<sup>32</sup> MNL OL Balassa cs. Az OL által rendezett birtokjogi iratok. P 1815 14. cs. 22. tétel.

<sup>33</sup> Radvánszky: *Magyar családélet*, I. 182.

lakták e szobákat).<sup>34</sup> Az összeírtakból sajnos magára a konyhára nem lehet következtetni, legalábbis nem érdemes, mert nagyon kevés az adat. A leltár érdekessége, hogy a Balassáknál itt találtuk meg az első jelét a kávéfogyasztásnak. A harmadik 17. századi, pontos dátummal el nem látott irat szintén a kékkői uradalomban feljegyzett konyhai eszközöket ismerteti.<sup>35</sup> A főzéshez-sütéshez 30 fazekat (a rosszakat és a különböző italokhoz valókat nem számolva), hozzájuk tartozó vaslábat, 5 kondérocskát, 4 rostélyt, 3 serpenyőt és 2 vaspléht<sup>36</sup> használhattak. A kiegészítő eszközöknél találhatunk: 5 mozsarat (ebből az egyik valószínűleg a sörkésztetéshez kellett), 2 különböző mérőt, 5 rostát, 4 bőrtেকnőt, 2 táblasztalt, 3 óntálat, 1 vaskanalat, rézből készült felszelőt,<sup>37</sup> rézmosdót (feltehetően ételkészítési-, illetve kézmosásra), kannát és abálómedencét<sup>38</sup>. A leltárban összeírtak még vízégetőket, amivel különböző virág- és fűvizeket készítettek. E készítményeket gyógyításra vagy ételek illatosítására használták.<sup>39</sup> Az ízesítéshez, fűszerezéshez találunk sóöröltöt és ehhez szükséges sót 30 darabot, valamint 3 borsolóládát.<sup>40</sup> A sóörölő<sup>41</sup> és a borsolóládácskák nem a konyhán voltak számba véve, hanem az úrfi szállásán és az alsó Bodban<sup>42</sup> (az 1657-es inventárium sem a konyhán említi a fűszertartókat).<sup>43</sup> Ez nem meglepő, mivel a fűszereket szigorúan őrizték, külön tárolták, és a konyhaeszközökön kívül mást nem tartottak a konyhán.<sup>44</sup>

A Balassa-konyhára vonatkozó 18. századi leírásokat két részre lehet osztani. Az iratok egyik felében a konyhán csak egy hosszú tölgyfa asztalt, vaslábat és egy vasvedret láncsal említenek. A tárgyakat Kékkőn és Balassagyarmaton jegyezték fel az 1700-as évek végén.<sup>45</sup> Ezekből az adatokból arra lehet következtetni, hogy az összeíró vagy nem értékelték a szakácsok eszközeit, vagy ténylegesen csak ennyi tárgy volt a konyhán, mivel nem használhatták azt rendszeres főzésre.

Szerencsére az inventáriumok másik része az előző századi számbavételekhez hasonlóan viszonylag részletesen írta le a konyhai „szerszámokat”. A tárgyak között megtaláljuk azokat, amelyeket már korábban is használtak, például nyársat, rostélyt, üstöt, kést, mozsarat. A változásoknak köszönhetően bizonyos eszközök megjelentek (fedő, villa, „Kézi Malom”), illetve eltűntek (pinnáta).<sup>46</sup> A vásárlási listákat és számadáskönyveket megvizs-

<sup>34</sup> MNL OL Balassa cs. Az OL által rendezett birtokjogi iratok. P 1815 14. cs. 22. tétel.

<sup>35</sup> MNL OL P 1769 22. cs. 48. tétel.

<sup>36</sup> Vaspléh = vas sütőlemez.

<sup>37</sup> Felszelő = szeletelő kés.

<sup>38</sup> Az abál szó jelentése: ízesített lében rövid ideig főzni, puhítani, fonnasztani.

<sup>39</sup> Takáts Sándor: *Régi magyar nagyasszonyok*. Bp., 1982. (Reprint, szerk. Réz Pál – Ugrin Aranka.) 22–23.

<sup>40</sup> Borsolóláda = a bors tárolására szolgáló láda.

<sup>41</sup> Ellenben más családoknál találhatunk a konyhában például sótartót (Bornemisza Tamás kisbarcsai udvarházában 1624-ben, Teleki Mihály oprakercisórai udvarházában 1683-ban) vagy sóöröltöt (Boros János dobokai udvarházában 1656-ban). B. Nagy Margit: *Várak, kastélyok, udvarházak, ahogy a régiek látták. XVII-XVIII. századi erdélyi összeírások és leltárok*. Bukarest, 1973. 57., 117–118., 201., 207.

<sup>42</sup> Bodban = boltban, vagyis bolthajtásos kis helyiségben.

<sup>43</sup> Füreder: *A Balassa család étkezéscsaládai*, 137–141.

<sup>44</sup> Benda Borbála szíves közlése alapján.

<sup>45</sup> MNL OL P 1769 22. cs. 48. tétel.

<sup>46</sup> Uo., P 1770 2 cs. 16. tétel, P 1770 11. cs. 1797., P 1815 14. cs. 22. tétel.



gálva a konyhára többségében fazekakat szereztek be, de ezek mellett találunk még lábasokat, tormaeszélőket, serpenyőket, cserépedényeket, tálakat, szitákat, mozsártörőt, vasrostélyt, vaskanalat, pleheket, rézkatlant, ostyasütő vasat,<sup>47</sup> fakanalakat és szítókat. A vásárolt árukból kitűnik, hogy a 18. században az eszközök változása nem jelentős. A konyhák felszereltsége nagyon hasonlít az előző századihoz.<sup>48</sup> A korábban feljegyzett tárgyak közül az ostyasütő vas megjelenése kelthetné fel az érdeklődésünket mint új eszköz, de ez valószínűleg már az előző században is megtalálható volt a családnál.<sup>49</sup>

A 19. századból előkerült iratok közül egy évszám és helység nélküli felmérésben olvashatjuk a következőket: „1 vas fazék és 1 vas lába”. Az 1801. január 25-i kékkői összeírás nyársat, rostélyt, különböző fazekakat és üstöket említ.<sup>50</sup> A nyársból és „lábas” vasfazékból következtethetünk arra, hogy ekkor még szabad tűz fölött készítették az ételek bizonyos hányadát. Az 1839-es és az 1840-es konyhai összeírás sem takaréktűzhelyt említ a konyhában: „Konyhában van egy Tűzpad,<sup>51</sup> alúl egy Kenyér sütő Kemencze”. Ellenben az 1860-as számbavétel szerint a felső konyhán található egy „Tűz pad-maschinával” és az alsó spájzban is van két „Régi takaréktűzpadról ajtó”.<sup>52</sup>

A család konyhájának modernizálása a 19. század elejétől kezdődhetett, hasonlóan az ország más konyháihoz. A tűzhely „átalakulásának” pontos időpontját nem lehet tudni. Nagyváthy János 1820-ban a következőt ajánlja a januári munkák sorában a gazdaszszonyoknak: „A’ tsínos Aszszonyt leghamarább a’ konyhából szokták megítélni; errenézve minden Héten Szombaton délután a’ tűzpadot, ha kigödrösödött, megtapasztassa és kimeszeltesse.”<sup>53</sup> Valószínű, hogy ekkor még sok helyen a hagyományos főzési technikák éltek és az ezt követő időszak alatt következett be a változás.<sup>54</sup> 1864-ben azonban Medve Imre – szintén a magyar gazdaszszonyoknak szánt művében – már a következőket írja:

<sup>47</sup> A család 18. századból fennmaradt szakácskönyvéből kiderül, hogy az ostyákat nemcsak magában fogyaszthatták, hanem különböző sütemények nyersanyagaként is felhasználták. Például a szakácskönyv „16. Letzeltl” leírásánál a szakács a nádmézet, tört mandulát, négysszögletesre metélt citromhéjat, tojásfehérje felvert habját összekeveri, majd négysszögletesre vágott ostyákra teszi és megsüti. Szintén a könyvben található „86. Fehér császár letzeltl”-nél a meghámozott és apróra vágott mandulához nádmézet, tojásfehérjét, mogyorónyi nagyságúra darabolt „becsinált” citromhéjat ad a mester, majd ostyákra teszi, és a tetejüket megszórja mandulával. Egy éjszakai állást követően a süteményeket trágantossal jéggel megkeni, cukorral meghinti és megsüti. Füreder: A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra”, 98.

<sup>48</sup> MNL OL P 1769 29. cs. 1721–1723., 1724., 1725–1726., P 1770 4. cs. 1721–1739.

<sup>49</sup> Az ostya szavunk a hostia [áldozat] jelentésű szóból ered. A szó első magyar írásos említéséről a 15–16. századból vannak adatok, az ostyasütésre vonatkozó legkorábbi tárgyi lelet pedig egy a tatárjárás következtében elpusztult falu feltárása során került a kutatók birtokába. Chikány Judit: „Hoztunk mink ostyákat, tarkát, fehéréket”. Az ostyasütés gyakorlata és alkalmai a 16. századtól napjainkig. *Studia Caroliensia* 11 (2010) 3–4. sz. 215.

<sup>50</sup> MNL OL P 1769 22. cs. 48. tétel, P 1815 14. cs. 22. tétel.

<sup>51</sup> A Magyar Néprajzi Lexikon a következőket írja a tűzpadról: „konyhák, préházak, pincék esetlegesen ideiglenes hajlékok tűzhelyeinek emelvényyszerű, földből, sárból, nyerstéglából, vályogból, téglából rakott építménye.” <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-913.html> (legutóbbi megtekintés: 2017. november 15.).

<sup>52</sup> MNL OL P 1769 22. cs. 48. tétel.

<sup>53</sup> N. Nagyváthy János: *Magyar házi gazdaszszony*. Pest, 1820. (Reprint: Bp., 1986) 9.

<sup>54</sup> Hazánkban a takaréktűzhely a 18. század végén jelent meg, de a következő század elején már több helyen találkozhatunk vele az országban. Sabján Tibor: *A takaréktűzhely*. Bp., 2002. 17–21.

„Fődolog a tűzhely, mely mai időben, midőn azt már készen kapjuk, a gazdasszonynak gondot nem ad s legfeljebb nagyságáról kell gondoskodnia, s ezek a takaréktűzhelyek.”<sup>55</sup> A különböző forrásokat összevetve megállapíthatjuk, hogy a század közepére a középkori nyílt tűzhely eltűnt, és általánosan elterjedt helyette a napjainkban is használt zárt főző-sütő tűzhely korai változata.

Az 1860-as kékkői inventárium érdekessége, hogy alsó és felső konyhát is megemlít az irat (az alsó konyhán található tárgyak: asztalok, nyújtódeszkák, süteményformák és tésztaszűrők).<sup>56</sup> Feltételezésünk szerint a család szakácsai más helyiségben készíthették az édességeket, és más helyiségben a többi ételt.<sup>57</sup> Ez a változás a polgári életmód megjelenésével és általánossá válásával magyarázható. A reggelire, tízórára és a délutáni uzsonnára fogyasztott aprósütemények, rétesek receptjeit szép számban lehet megtalálni a kor szakácskönyveiben.<sup>58</sup>

<sup>55</sup> Medve Imre: *Magyar gazdasszony teendői a közéletben, házbán és konyhában. Kézi és segédkönyv nők és hajadonok számára.* Pest, 1864. 105.

<sup>56</sup> MNL OL P 1769 22. cs. 48. tétel.

<sup>57</sup> Igaz, az is elképzelhető, hogy a felső konyhát csak a viszonylag kevés munkát igénylő fogások, illetve italok (kávé, tea) főzésére használták.

<sup>58</sup> Lásd Czifray [Czövek] István: *Magyar nemzeti szakácskönyve, magyar gazda aszszonyok szükségéhez alkalmaztatva.* Pest, 1840. (Reprint: Bp., 1985.); Dobos C. József: *Magyar-francia szakácskönyv.* Bp., 1881. (Reprint: 1984.) Rézi néni [Doleskó Teréz]: *Szegedi szakácskönyv.* Szeged, 1876.

Az egyes számok megvásárolhatóak, illetve megrendelhetőek:

Magyar Tudományos Akadémia Bölcsészettudományi Kutatóközpont

Történettudományi Intézet

1097 Budapest, Tóth Kálmán u. 4., B épület 4.44-es iroda

Telefon: 224-6700/4624, 4626-os mellék

E-mail: bardi.ertzsebet@btk.mta.hu, terjesztes@mta.btk.hu

Penna Bölcsész Könyvesbolt

(hétköznaponként 13 és 17 óra között)

1053 Budapest, Magyar u. 40.

Telefon: 06 30 203 1769

E-mail: info@pennakonyvesbolt.hu

A folyóirat teljes évfolyama előfizethető bármely hírlapkézbesítő  
postahivatalnál.

Ára: 1000 Ft

Előfizetőknek: 850 Ft

